International Standardisation of Fruit and Vegetables

TABLE GRAPES

Normalisation internationale des fruits et légumes

RAISINS DE TABLE

TRADE AND AGRICULTURE

OECD

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes : (voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou electronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total / (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :
Nom : ..... Date : .....
Adresse : .....
Ville : ..... Pays : ..... Signature :

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel: +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail: sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

ONLINE BOOKSHOP:
www.oecd.org/bookshop
(secure payment
with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s): (see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	CCote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€uro, US$ or £)
Total					

Please complete the following details:
Name: ..... Date: .....
Address: .....
City: ..... Country: ..... Signature:

NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LEGUMES
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF
FRUIT AND VEGETABLES

Raisins de Table

Table Grapes

OECD OCDE

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

© OECD 2006

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 30 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, la Corée, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE. Les opinions et les interprétations exprimées ne reflètent pas nécessairement les vues de l'OCDE ou des gouvernements de ses pays membres.

© OCDE 2006

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 30 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

This work is published on the responsibility of the Secretary-General of the OECD. The opinions expressed and arguments employed herein do not necessarily reflect the official views of the Organisation or of the governments of its member countries.

© OECD 2006

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes* créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés aux échanges internationaux de ces produits.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.

Cette brochure est publiée en français et en anglais sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme "Raisins de table".**

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables* set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.

This brochure is published in English and French under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for "Table Grapes".**

---

* Pour plus d'informations sur le Régime, voir consulter le site http://www.oecd.org/agr/fv.

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-19.

* For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agr/fv.

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-19.

© OECD 2006

TABLE DES MATIERES

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME 6

I. DEFINITION DU PRODUIT 20

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE 22
- A. Caractéristiques minimales 22
- B. Caractéristiques de la maturité 28
- C. Classification 28
  - *i) Catégorie "Extra"* 28
  - *ii) Catégorie I* 30
  - *iii) Catégorie II* 32

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 34

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES 36
- A. Tolérances de qualité 36
  - *i) Catégorie "Extra"* 36
  - *ii) Catégorie I* 36
  - *iii) Catégorie II* 36
- B. Tolérances de calibre 38
  - *i) Catégorie "Extra" et catégorie I* 38
  - *ii) Catégorie II* 38
  - *iii) Pour toutes les catégories* 38

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION 40
- A. Homogénéité 40
- B. Conditionnement 42
- C. Présentation 42

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 44
- A. Identification 44
- B. Nature du produit 46
- C. Origine du produit 46
- D. Caractéristiques commerciales 46
- E. Marque officielle de contrôle (facultative) 46

ANNEXE LISTE EXHAUSTIVE DES VARIETES A PETITS GRAINS 48
PHOTOS 55

© OCDE 2006

TABLE OF CONTENTS

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS 7

I. DEFINITION OF PRODUCE 21

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 23
- A. Minimum requirements 23
- B. Maturity requirements 29
- C. Classification 29
  - *i) "Extra" Class* 29
  - *ii) Class I* 31
  - *iii) Class II* 33

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 35

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 37
- A. Quality tolerances 37
  - *i) "Extra" Class* 37
  - *ii) Class I* 37
  - *iii) Class II* 37
- B. Size tolerances 39
  - *i) "Extra" Class and Class I* 39
  - *ii) Class II* 39
  - *iii) For all classes* 39

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 41
- A. Uniformity 41
- B. Packaging 43
- C. Presentation 43

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 45
- A. Identification 45
- B. Nature of produce 47
- C. Origin of produce 47
- D. Commercial specifications 47
- E. Official control mark (optional) 47

ANNEX EXHAUSTIVE LIST OF SMALL-BERRY VARIETIES 49
PHOTOS 55

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I. Définition du produit *(toutes catégories)*	- toutes les variétés (cultivars) de *Vitis vinifera* L.		
II. Dispositions concernant la qualité			
II. A. Caractéristiques minimales *(toutes catégories)*	Grappes et grains : - sains - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - pratiquement exempts de: • parasites • d'attaques de parasites - exempts : • d'humidité extérieure anormale • d'odeur et/ou de saveur étrangères Grains : - entiers - bien formés - normalement développés - pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut Grappes : - soigneusement cueillies - suffisamment développées et d'une maturité suffisante - le développement et l'état doivent être tels qu'ils leur permettent : • de supporter un transport et une manutention, et • d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.		

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
I. Definition of produce *(all classes)*	- all varieties (cultivars) of *Vitis vinifera* L.		
II. Provisions concerning quality			
II. A. Minimum requirements *(all classes)*	Bunches and berries: - sound - clean, practically free of any visible foreign matter - practically free from • pests • damage caused by pests - free of: • abnormal external moisture • any foreign smell and/or taste Berries: - intact - well formed - normally developed - pigmentation due to sun is not a defect Bunches: - must have been carefully picked - sufficiently developed and display satisfactory ripeness - the development and condition must be such as to enable them: • to withstand transport and handling, and • to arrive in a satisfactory condition at the place of destination		

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
II. B. Caractéristiques de la maturité *(toutes catégories)*	Le fruit doit être tel que le jus des grains ait un indice de réfraction correspondant à au moins : - 12° Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria - 13° Brix pour toutes les autres variétés à pépins - 14° Brix pour toutes les variétés sans pépins. En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité satisfaisant.		
II. C. Caractéristiques qualitatives			
Grappes			
- Développement	typique du cépage	typique du cépage	conforme aux caractéristiques minimales
- Forme	typique du cépage	légers défauts admis	défauts admis
- Coloration	typique du cépage	légers défaut admis	défauts admis
Grains			
- Apparence	- fermes, - bien attachés, - espacés uniformément sur la rafle, - pratiquement recouverts de leur pruine	- fermes, - bien attachés, - moins uniformément espacés sur la rafle que dans la Catégorie "Extra", - recouverts de leur pruine dans une mesure aussi grande que possible	- suffisamment fermes, - suffisamment attachés, - plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la Catégorie I, - recouverts de leur pruine dans la mesure du possible
- Défauts	exclus	admis : - très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme	admis : - légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme - légères meurtrissures - légers défauts d'épiderme

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
II. B. Maturity requirements *(all classes)*	The juice of the berries must have a refractometric index of at least: - 12° Brix for the Alphonse Lavallée, Cardinal and Victoria varieties - 13° Brix for all other seeded varieties - 14° Brix for all seedless varieties. In addition all varieties must have satisfactory sugar/acid ratio levels.		
II. C. Quality requirements			
Bunches - Appearance	characteristic of the variety	characteristic of the variety	in keeping with minimum requirements
- Shape	characteristic of the variety	slight defects allowed	defects allowed
- Colouring	characteristic of the variety	slight defects allowed	defects allowed
Berries - Appearance	- firm, - firmly attached, - evenly spaced along the stalk, - bloom virtually intact	- firm, - firmly attached, - less evenly spaced along the stalk than in the "Extra" Class, - bloom intact as far as possible	- sufficiently firm, - sufficiently attached, - less evenly spaced along the stalk than in Class I, - with bloom where possible
- Defects	not allowed	allowed: - very slight sunscorch affecting the skin only	allowed: - slight sunscorch affecting the skin only - slight bruising - slight skin defects

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Calibrage			
- Calibre	- déterminé par le poids de la grappe		
- Calibre minimal			
• variétés cultivés en serre, si indiqué	300 g	250 g	150 g
• variétés cultivés en plein champ	200 g	150 g	100 g
toutes variétés, sauf les variétés à petits grains énumérées dans l'annexe et les variétés de récoltes tardives énumérées ci-dessous			
Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine et Sunred Seedless, indiqués comme étant de récoltes tardives (deuxième récolte) et sous réserve que la tige présente la forme en tire-bouchon caractéristique		100 g	
variétés à petits grains et énumérées dans l'annexe	150 g	100 g	75 g

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
III. Sizing			
- Size	- determined by the weight of the bunch		
- Minimum size			
• varieties grown under glass, if indicated	300 g	250 g	150 g
• open-grown varieties	200 g	150 g	100 g
all varieties excluding small-berry varieties listed in the annex and the late harvest varieties listed below			
Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine and Sunred Seedless showing the characteristic twist of the stem and marked as late harvest table grapes		100 g	
small-berry varieties listed in the annex	150 g	100 g	75 g

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
IV. Tolérances *(en poids)*			
- De qualité	5 %	10 %	10 %
- De calibre	10 % mais pas au dessous de poids minimal de la Catégorie I	10 % mais pas au dessous de poids minimal de la Catégorie II	10 % mais pas au dessous de 75 g
- petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg	une grappe de moins de 75 g est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie spécifiée		

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
IV. Tolerances *(by weight)*			
- Quality	5 %	10 %	10 %
- Size	10 % but not below the minimum size of Class I	10 % but not below the minimum size of Class II	10 % but not below 75 g
- in packages not exceeding 1 kg net weight for direct sale to the consumer	one bunch weighing less than 75 g is allowed to adjust the weight, provided the bunch meets all other requirements of the specified class		

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
V. Présentation *(toutes catégories)*			
- Homogénéité	- origine - variété - qualité - état de maturité - coloration - calibre	- origine - variété - qualité - état de maturité	- origine - variété - qualité - état de maturité
	- l'homogénéité de variété et d'origine n'est pas requise pour les produits conditionnés en petits emballages d'un poids net n'excédant pas un kilogramme - pour la variété Chasselas, l'introduction de grappes de couleur différente à titre décoratif est admise dans chaque colis - la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble		
- Conditionnement	- assure une protection convenable du produit - matériaux à l'intérieur du colis, neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute altération interne ou externe - l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques - l'étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle ni défauts de l'épiderme - exempt de tout corps étranger, bien qu'un fragment de sarment n'excédant pas 5 cm de longueur soit autorisé		
- Présentation	- grappes présentes en une seule couche	--	--

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
V. Presentation *(all classes)*			
- Uniformity	- origin - variety - quality - degree of ripeness - colouring - size	- origin - variety - quality - degree of ripeness	- origin - variety - quality - degree of ripeness
	- uniformity of variety and origin is not required when packed in small consumer packages not exceeding a net weight of one kilogram - bunches of different colours for decorative purposes are allowed in each package in the case of the variety Chasselas - visible part of the package must be representative of the entire contents		
- Packaging	- protects produce properly - materials inside the package new, clean and of a quality to avoid causing external or internal damage - non toxic ink or glue on printing or labelling - stickers individually affixed on the produce being such that, when removed, neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects - free of all foreign matter, although a fragment of vine shoot no more than 5 cm in length is allowed		
- Presentation	- bunches presented in a single layer	--	--

© OECD 2006

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VI. Marquage *(toutes catégories)*	- identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur - "raisins de table" quand le contenu n'est pas visible de l'extérieur - variété ou, le cas échéant, variétés - "de serre", le cas échéant - pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine (indication de la région facultative) - catégorie de qualité - "raisins de vendanges tardives", le cas échéant - marque officielle de contrôle (facultatif)		

© OCDE 2006

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
- Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
VI. Marking *(all classes)*	- identification of packer and/or dispatcher - "table grapes" where contents are not visible from outside - variety or varieties where applicable - "underglass" where applicable - country or countries (where applicable) of origin (region optional) - quality class - "late harvest grapes" where applicable - official control mark (optional)		

© OECD 2006

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme est indiqué en bleu ; le texte interprétatif de la norme est indiqué en noir.

© OCDE 2006

On the following pages, the official text of the standard is indicated in blue; the interpretative text of the standard is indicated in black.

© OECD 2006

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les raisins de table des variétés (cultivars) issues du *Vitis vinifera* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion du raisin de table destiné à la transformation industrielle.

Les différentes variétés de raisins de table peuvent être classées suivant les types ci-dessous : ⇨ photos 1 à 4

— Variétés avec ou sans pépins,

— Variétés à gros ou petits grains,

— Variétés blanches, rouges ou noires.

© OCDE 2006

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to table grapes of varieties (cultivars) grown from *Vitis vinifera* L. to be supplied fresh to the consumer, table grapes for industrial processing being excluded.

The different varieties of table grapes fall into the following types: ➪ photos 1 to 4

— Seeded or seedless varieties,

— Large-berry or small berry varieties,

— White, red or black coloured varieties.

© OECD 2006

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins de table au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes et les grains doivent être :

— sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.

Les raisins de table doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. En particulier, cela exclut les raisins de table pourris, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les raisins de table impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Sont exclus par conséquent les raisins de table qui présentent les défauts suivants :

a) grains flétris et rafles et pédicelles fanés ➪ photo 5

b) dommages ou brûlures sur les grains causés par des traitements chimiques ➪ photos 6 à 8

c) grains éclatés photo ➪ 9

d) détérioration ou altération de la peau ou de la pulpe provoquée par des maladies fongiques :

- pourriture noire (Guignardia bidwellii) ➪ photo 10
- oïdium de la vigne (Uncinula necator) ➪ photo 11
- anthracnose de la vigne (Elsinoe ampelina) ➪ photo 12
- pourriture grise de la vigne (Botrytis cinerea) ➪ photo 13

© OCDE 2006

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of table grapes at the export control stage, after preparation and packaging.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, bunches and berries must be:

— sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded.

Table grapes must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or market value. In particular, this excludes table grapes affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the table grapes unfit for consumption upon arrival at their destination.

Table grapes showing the following defects are therefore excluded:

a) shrivelled berries and wilted rachis (stalk) and pedicels (cap stems) ➪ photo 5

b) damaged or burned berries due to chemical treatment ➪ photos 6 to 8

c) split berries ➪ photo 9

d) deterioration or alteration of the skin or pulp caused by fungal diseases:

- black rot (Guignardia bidwellii) ➪ photo 10
- powdery mildew (Uncinula necator) ➪ photo 11
- anthracnose (Elsinoe ampelina) ➪ photo 12
- grey mould (Botrytis cinerea) ➪ photo 13

© OECD 2006

— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles.

Les raisins de table doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. Toutefois, comme c'est pas possible de nettoyer les grains avant consommation, les résidus de produits de traitement, les trappe grise et les pollution par la sécrétion des cochenilles sont exclu. ➪ photos 14 à 15

— pratiquement exempts de parasites.

Les raisins de table doivent être pratiquement exempts d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. ➪ photos 16 à 17

— pratiquement exempts d'attaques de parasites.

Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation du produit. ➪ photo 18

— exempts d'humidité extérieure anormale.

Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans les colis mais ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique.

— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Cette dispostion s'applique aux raisins de table entreposés ou transportés dans de mauvaises conditions et qui, en consequence, ont pris des odeurs et/ou des goûts anormaux, en particulier s'ils ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.

En outre, les grains doivent être :

— entiers.

Les grains doivent être sans choc ou ablation affectant l'intégrité du produit. ➪ photo 9

— bien formés.

— normalement développés.

Les grains sous-développés et les grains desséchés (grains bruns ou noirs) sont exclus ➪ photos 19 à 20

© OCDE 2006

— clean and practically free of any visible foreign matter.

Table grapes must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter. However, as it is not possible to clean the berries of table grapes before eating, chemical residue, soil, dust, sooty mould or pollution by mealy bug secretion is not allowed. ➪ photos 14 to 15

— practically free from pests.

Table grapes must be free of insects or other pests. The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the table grapes. ➪ photos 16 to 17

— practically free from damage caused by pests.

Pest damage can detract from the general appearance and affect the keeping quality and edibility of the table grapes. ➪ photo 18

— free of abnormal external moisture.

This provision applies to excessive moisture, for example free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

— free of any foreign smell and/or taste.

This provision applies to table grapes stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

In addition, berries must be:

— intact.

Berries must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. ➪ photo 9

— well formed.

— normally developed.

Dried (black or brown berries) and shot berries (underdeveloped berries) are not allowed. ➪ photos 19 to 20

© OECD 2006

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Les grains des variétés blanches peuvent virer vers le jaune et éventuellement pigmenter, mais seulement sur l'épiderme, quand ils sont exposés à la lumière du soleil. ➪ photo 21

Ne sont pas admises les piqûres de soleil altérant l'épiderme et qui puissent altérer la pulpe. ➪ photos 22 à 23

Les grappes doivent avoir été soigneusement cueillies.

Les opérations de cueillette doivent prendre en compte la fragilité du fruit et le fait que le moindre dommage peut provoquer une altération. Il s'avère essentiel d'éviter toute pression. Au cours de la cueillette la peau des raisins doit être, dans la mesure du possible, sèche. Les grappes doivent, en outre, être manipulées le moins possible afin de garder la pruine. Ces précautions imposées lors de la cueillette doivent être maintenues au cours de toutes les étapes successives de la manipulation du produit.

Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

En tenant compte d'un développement suffisant les défauts suivants sont exclus :

a) les grappes "claires", c'est-à-dire présentant des grains trop espacés sur la rafle ou excessivement éclaircies.

b) les grappes "millerandées": c'est-à-dire présentant des grains sous-développés à cause d'une pollinisation insuffisante. Les grains sous-développés des variétés avec pépins sont normalement sans pépins. Ils peuvent être complètement verts et durs ou mûris et de coloration homogène comme les grains normaux. ➪ photo 20

Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :

— de supporter un transport et une manutention, et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

© OCDE 2006

Pigmentation due to sun is not a defect.

Berries of white varieties exposed to sunlight turn yellow and may show pigmentation on the skin only. ➪ photo 21

Spots of sunscorch that deteriorate the skin and may affect the flesh are not allowed. ➪ photos 22 to 23

Bunches must have been carefully picked.

Harvesting operations need to take into account the fragility of the fruit and the fact that the slightest damage may lead to deterioration. It is vital to avoid applying any pressure. During the harvest the skin of the grapes should, wherever possible, be dry. Bunches should be handled as little as possible to keep the bloom intact. These precautions relate to picking as well as to all other stages when handling the produce.

The bunches must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness.

With respect to a sufficient development are the following defects excluded:

a) "thin" (straggly) bunches, i.e. with berries too far apart on the stalk or with too few berries.

b) "unevenly developed" bunches, i.e. with «shot» berries resulting from insufficient pollination. The "shot" berries are usually seedless in those varieties that normally develop seeds. They may be entirely green and hard or mature and colour uniformly with the normal berries. ➪ photo 20

The development and condition of the table grapes must be such as to enable them:

— to withstand transport and handling, and

— to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

© OECD 2006

B. Caractéristiques de la maturité

Le fruit doit être tel que le jus des grains ait un indice de réfraction correspondant à au moins :

— 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria,

— 13 °Brix pour toutes les autres variétés à pépins,

— 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.

En outre, toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité satisfaisant.

Le raisin de table ne mûrira plus une fois cueilli.

Les méthodes objectifs pour déterminer l'indice de réfraction et la relation sucre/acide est décrit dans les Orientations pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (http://www.oecd.org/agr/fv).

C. Classification

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci après :

i) Catégorie "Extra"

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production et être exemptes de tout défaut.

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de présentation très soignée. ➪ photos 1 à 4 et 38

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

De légers défauts de pruine dues à la manipulation sont admises. ➪ photo 24

© OCDE 2006

B. Maturity requirements

The fruit must be such that the juice of the berries has a refractometric index of at least:

— 12 °Brix for the Alphonse Lavallée, Cardinal and Victoria varieties,

— 13 °Brix for all other seeded varieties,

— 14 °Brix for all seedless varieties.

In addition all varieties must have satisfactory sugar/acid ratio levels.

Table grapes will not ripen further once picked.

Objective methods to determine the refractometric index and the sugar/acid ratio are described in the Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/agr/fv).

C. Classification

The table grapes are classified in three classes defined below:

i) "Extra" Class

Table grapes in this class must be of superior quality. In shape, development and colouring, the bunches must be typical of the variety, allowing for the district in which they are grown, and have no defects.

The table grapes must be very carefully presented. ➪ photos 1 to 4 and 38

Berries must be firm, firmly attached, evenly spaced along the stalk and have their bloom virtually intact.

Slight traces of missing bloom due to handling are allowed. ➪ photo 24

© OECD 2006

ii) Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la Catégorie I que pour la Catégorie "Extra", il n'en demeure pas moins que les raisins de table de la Catégorie I doivent être soigneusement sélectionnés et présentés. ➪ photo 39

Les grains doivent être fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie "Extra".

De défauts de pruine dues à la manipulation sont admises. ➪ photo 25

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, et à sa présentation dans l'emballage :

— légers défauts de forme. ➪ photos 26 à 27

  Des légers défauts de forme peuvent être liés aux grains trop espacés sur la rafle.

— légers défauts de coloration. ➪ photo 28

— très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme. ➪ photo 29

© OCDE 2006

ii) Class I

Table grapes in this class must be of good quality. In shape, development and colouring the bunches must be typical of the variety, allowing for the district in which they are grown.

Although the Class I quality requirements are less strict than for "Extra" Class, Class I table grapes must, nevertheless, be carefully selected and presented. ➪ photo 39

Berries must be firm, firmly attached and, as far as possible, have their bloom intact. They may, however, be less evenly spaced along the stalk than in the "Extra" Class.

Traces of missing bloom due to handling are allowed. ➪ photo 25

The following slight defects, however, may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality, and presentation in the package:

— slight defects in shape. ➪ photos 26 to 27

  Slight defects in shape may be due to the fact that the berries are less evenly spaced along the stalk.

— slight defects in colouring. ➪ photo 28

— very slight sunscorch affecting the skin only. ➪ photo 29

© OECD 2006

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci dessus définies.

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande, de présentation convenable et aptes à la consommation humaine. ➪ photo 40

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment fermes et attachés et, dans la mesure du possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

— défauts de forme. ➪ photos 30 à 32

  Des défauts de forme peuvent être liés aux grains trop espacés sur la rafle.

— défauts de coloration. ➪ photo 33

— légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme. ➪ photos 34 à 35

— légères meurtrissures.

  De légères meurtrissures n'affectant pas la pulpe sont admis.

— légers défauts de l'épiderme. ➪ photos 36 à 37

© OCDE 2006

iii) Class II

This class includes table grapes which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Table grapes in this class must be of marketable quality, suitably presented and suitable for human consumption. ➪ photo 40

The bunches may show defects in shape, development and colouring, provided these do not impair the essential characteristics of the variety, allowing for the district in which they are grown.

The berries must be sufficiently firm and sufficiently attached, and where possible, still have their bloom. They may be less evenly spaced along the stalk than in Class I.

The following defects are allowed provided the table grapes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

— defects in shape. ➪ photos 30 to 32

  Defects in shape may be due to the fact that the berries are less evenly spaced along the stalk.

— defects in colouring. ➪ photo 33

— slight sunscorch affecting the skin only. ➪ photos 34 to 35

— slight bruising.

  Slight bruising is allowed provided it does not affect the pulp.

— slight skin defects. ➪ photos 36 to 37

© OECD 2006

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Un poids minimal par grappe est prévu comme suit, pour les raisins de table figurant dans la liste en annexe ou autres variétés cultivés en serre et les raisins cultivés en plein champ, variétés à petits grains respectivement.

	Raisins de table cultivés en serre si indiqué	Raisins de table Cultivés en plein champ	
		Toutes variétés, sauf les variétés à petits grains énumérées dans l'annexe	Variétés à petits grains énumérées dans l'annexe
Catégorie "Extra"	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g [1]	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

1. Les raisins de table des variétés Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine et Sunred Seedless, indiqués comme étant de récoltes tardifs (deuxième récolte), peuvent avoir un poids minimum par grappe de 100 g, sous réserve que la tige présente la forme en tire-bouchon caractéristique.

© OCDE 2006

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of the bunch.

The following minimum size requirements per bunch are defined for table grapes grown under glass and for open-grown table grapes, small berry varieties listed in the annex or other varieties respectively.

	Table grapes grown under glass, if indicated	Open grown table grapes	
		all varieties excluding small-berry varieties listed in the annex	small-berry varieties listed in the annex
"Extra" Class	300 g	200 g	150 g
Class I	250 g	150 g [1]	100 g
Class II	150 g	100 g	75 g

1. Table grapes of varieties Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine and Sunred Seedless, marked as late harvest table grapes (bunches from the secondary harvest) may conform to a minimum bunch weight of 100 g, provided the bunches show the characteristic twist of the stem.

© OECD 2006

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte de l'erreur humaine dans les opérations de classement qualitatif et de conditionnement. Lors du classement qualitatif et du calibrage, il n'est pas admis d'inclure à dessein les produits non conformes à la qualité requise, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

Les tolérances sont déterminées après examen de chaque colis échantillon et par la moyenne d'ensemble des échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie indiquée sur le colis.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

5 pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

© OCDE 2006

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for human error during the grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to deliberately include out of grade produce, i.e. to exploit the tolerances deliberately.

The tolerances are determined after examining each sample package and taking the average of all samples examined. The tolerances are stated in terms of percentage, by weight, of produce in the total sample not conforming to the class indicated on the package

A. Quality tolerances

i) "Extra" Class

5 per cent by weight of bunches not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

ii) Class I

10 per cent by weight of bunches not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

iii) Class II

10 per cent by weight of bunches satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

© OECD 2006

B. Tolérances de calibre

i) Catégorie "Extra" et catégorie I

10 pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre immédiatement inférieur.

ii) Catégorie II

10 pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais ne pesant pas moins de 75 g.

iii) Pour toutes les catégories

Dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe de moins de 75 g est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie spécifiée.

Poids minimum absolu toléré :

	Raisins de table cultivés en serre	Raisins de table Cultivés en plein champ	
		Variétés à gros grains	Variétés à petits grains
Catégorie "Extra"	250 g	150 g	100 g
Catégorie I	150 g	100 g	75 g
Catégorie II	75 g	75 g	75 g
pour toutes catégories : emballages destinés à la vente directe au consommateur dont le poids net ne dépasse pas 1 kg	une grappe de moins de 75 g		

© OCDE 2006

B. Size tolerances

i) "Extra" Class and Class I

10 per cent by weight of bunches not satisfying the size requirements of the class, but meeting those of the class immediately below.

ii) Class II

10 per cent by weight of bunches not satisfying the size requirements of the class but weighing not less than 75 g.

iii) For all classes

In each package for direct sale to the consumer not exceeding 1 kg net weight, one bunch weighing less than 75 g is allowed to adjust the weight, provided the bunch meets all other requirements of the specified class.

Absolute minimum weight tolerated:

	Table grapes grown under glass	Open grown table grapes	
		Large-berry varieties	Small-berry varieties
"Extra" Class	250 g	150 g	100 g
Class I	150 g	100 g	75 g
Class II	75 g	75 g	75 g
for all Classes: consumer packages not exceeding 1 kg net weight	1 bunch below 75 g		

© OECD 2006

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et état de maturité. ➪ photos 38 à 40

En ce qui concerne la catégorie «Extra», les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques. ➪ photo 38

En catégorie "Extra" l'homogénéité de calibre et de coloration est requise - en tenant compte de la variété - pour les grains de chaque grappe et aussi pour toutes les grappes dans un colis.

Pour les produits conditionnés en petits emballages d'un poids net n'excédent pas un kilogramme, l'homogénéité de variété et d'origine n'est pas requise. ➪ photo 41

L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente à titre décoratif est admise pour la variété Chasselas. ➪ photo 42

La variété Chasselas existe avec peau rouge et avec peau blanche. Une présentation des deux types de coloration dans le même emballage est admise. Le poids net peut être au dessus de 1 kg. Il n'est ni admis de présenter une Chasselas blanche avec d'autres variétés de coloration rouge ou noir ni de présenter une Chasselas rouge avec d'autres variétés de coloration blanche ou noir dans de tels emballages.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

On veillera particulièrement à réprimer le «fardage», qui consiste à dissimuler dans les couches inférieures du colis les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

De même, est exclue toute méthode ou pratique de conditionnement visant à conférer à couche supérieure visible du colis un aspect trompeur.

© OCDE 2006

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only bunches of the same origin, variety, quality and degree of ripeness. ➪ photos 38 to 40

In the case of the «Extra» Class, the bunches must be of more or less identical size and colouring.

In "Extra" Class, all bunches in a package must be - with respect to the variety - individually uniform as to size and colour and there should be no variation between the bunches.

In the case of table grapes packed in small consumer packages of a net weight not exceeding one kilogram, uniformity of variety and origin is not required. ➪ photo 41

The inclusion in each package of bunches of different colours for decorative purposes shall be allowed in the case of the variety Chasselas. ➪ photo 42

The variety Chasselas exists with white skin and with red skin. It is allowed to present these two colour types of this variety in one package. The net weight of the package may be above 1 kg. It is neither allowed to present white Chasselas with a different variety of red or black colour nor to present red Chasselas with a different variety of white or black colour in such packages.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

A special effort should be made to suppress camouflage, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment.

© OECD 2006

B. Conditionnement

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage et d'éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ne traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérant au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de longueur. ➪ photo 48

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

C. Présentation

En catégorie "Extra", les grappes doivent être présentées en une seule couche. ➪ photo 38

Les raisins de table peuvent être présentés soit :

— en emballages de vente ➪ photos 44 à 46

— en grappes rangées dans l'emballage ➪ photos 38 à 40

© OCDE 2006

B. Packaging

The table grapes must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of good quality, strength and characteristics to protect the produce during transport and handling.

The materials used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly paper or stamps, bearing trade specifications is allowed provided the printing or labelling has been done with non toxic ink or glue.

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign matter such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, neither leaves visible traces of glue, nor lead to skin defects.

Packages must be free of all foreign matter, although a fragment of vine shoot no more than 5 cm in length may be left on the stem of the bunch as a form of special presentation. ➪ photo 43

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

C. Presentation

In the case of the "Extra" Class, the bunches must be packed in a single layer. ➪ photo 38

The table grapes must be presented either:

— in sales packages ➪ photos 44 to 46

— in bunches arranged in the package ➪ photos 38 to 40

© OECD 2006

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis [1] doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ➪ photo 47

Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent êtres groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

Les colis de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures avoir été oblitérées.

A. Identification

Emballeur et/ou Expéditeur } Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel [2]

Aux fins du contrôle, le mot "emballeur" désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des fruits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur ou l'exportateur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de «l'emballeur» au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

Pour éviter la confusion lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou une abréviation équivalente, par exemple "emb", "exp") doit être indiquée à proximité de ce code.

1. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

2. Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballeur et/ou expéditeur" ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.

© OCDE 2006

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package [1] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside: ➪ photo 47

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water-insoluble ink.

In the case of re-used packages, all previous labels must be carefully removed or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or Dispatcher } Name and address or officially issued or accepted code mark [2]

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff who actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the «packer» as defined above is no longer necessary.

To prevent indistinctness in the case where a code mark is used, the reference «packer», "dispatcher" and/or "exporter" (or equivalent abbreviations, i.e. "pack.", "exp.") has to be indicated in close connection with the code mark.

1. Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

2. The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark.

© OECD 2006

B. Nature du produit

— "Raisins de table" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

La mention du produit ne doit obligatoirement figurer que sur les colis dont le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

— Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés.

Le nom officiel de la variété ou son synonyme doit être indiqué. Toute indication soulignant un classement, une présentation ou un calibre de grains spéciaux ne doit pas être indiquée juste à côté du nom de la variété.

Le nom commercial déposé peut être utilisé par le preneur de licence à condition que le nom de la variété est indiqué en plus.

En ce qui concerne (titre V, partie A, troisième alinéa) les raisins de table de différent variété conditionnes en petite emballages, chaque variété doit être indiqué.

— "De serre", le cas échéant.

C. Origine du produit

— Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les raisins de table ont été produits (par exemple: "Produit d'Italie" ou "Produit d'Afrique du Sud"). Eventuellement, la zone de production ou une appellation nationale régionale ou locale (par exemple : Chasselas de Moissac) peut également être indiquée.

En ce qui concerne (titre V, partie A, troisième alinéa) les raisins de table de différent variété conditionnées en emballages de vente, l'origine de chaque variété doit être indiqué à proximité immédiate de la variété concernée.

D. Caractéristiques commerciales

— Catégorie.

L'indication de la catégorie est obligatoire.

— "Raisins de vendanges tardives", le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative) ➪ photo 48

© OCDE 2006

B. Nature of produce

— "Table grapes", if the contents are not visible from the outside.

The name of the produce must be stated on packages whose contents are not visible from the outside.

— Name of the variety or, where applicable, names of varieties.

The variety name or its synonym must be indicated. Any indication to highlight a special grading, presentation or berry size must not be indicated in close connection with the variety name.

The registered trade name may only be used in addition to the variety name by licensees.

In the case mentioned in the 3rd subparagraph of V. A. of table grapes of different varieties packed together in the same consumer package, each variety must be indicated.

— "Underglass", where applicable.

C. Origin of produce

— Country of origin or, where applicable, countries of origin and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the table grapes were grown (e.g. "Produce of Italy" or "Produce of South Africa"). Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e.g. Chasselas de Moissac) may also be shown.

In the case mentioned in the 3rd subparagraph of V. A. of table grapes of different varieties of different origin packed together in the same sales package, the country of origin of each of the varieties must be indicated next to the name of the variety concerned.

D. Commercial specifications

— Class.

Stating the class is compulsory.

— "Late harvest grapes" where applicable.

E. Official control mark (optional) ➪ photo 48

© OECD 2006

ANNEXE : LISTE EXHAUSTIVE DES VARIETES A PETITS GRAINS

Certaines des variétés mentionnées dans la liste qui suit peuvent être commercialisées sous des noms pour lesquels la protection de la marque commerciale a été recherchée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les noms que l'ONU pense être des noms de variétés figurent dans la première colonne. D'autres noms sous lesquels l'ONU pense que la variété peut être connue figurent dans la deuxième colonne. Aucune de ces deux listes ne vise à comporter des marques commerciales. Certaines marques commerciales connues figurent dans les notes de bas de page pour information seulement [1].

Variété	Synonymes
Admirable de Courtiller	Admirable - Csiri Csuri
Albillo	Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos - Eva
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fehér chasselas - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan

1. Avertissement :

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent indiquer des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou négociées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque commerciale ne figure dans le tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque commerciale valables concernant ladite variété. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques commerciales ou des droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Commission des Nations Unies pour l'Europe
Division du développement du commerce et du bois
Groupe des normes agricoles
Palais des Nations, 1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique : agristandards@unece.org

© OCDE 2006

ANNEX: EXHAUSTIVE LIST OF SMALL-BERRY VARIETIES

Some of the varieties listed in the following may be marketed under names for which trademark protection has been sought or obtained in one or more countries. Names believed by the United Nations to be varietal names are listed in the first column. Other names by which the United Nations believes the variety may be known are listed in the second column. Neither of these two lists is intended to include trademarks. References to known trademarks have been included in footnotes for information only [1].

Variety	Synonyms
Admirable de Courtiller	Admirable - Csiri Csuri
Albillo	Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos - Eva
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fehér chasselas - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan

1. Disclaimer:

1) Some of the varietal names listed in the first column may indicate varieties for which patent protection has been obtained in one or more countries. Such proprietary varieties may only be produced or traded by that authorised patent holder to do so under an appropriate license. The United Nations takes no position as to the validity of any such patent or the rights of any such patent-holder or its licensee regarding the production or trading of any such variety.

2) The United Nations endeavoured to ensure that no trademark names are listed in the table. However, it is the responsibility of any trademark owner to notify the United Nations promptly if a trademark name has been included in the table and to provide the United nations (see address below) with an appropriate varietal, or generic name for the variety as well a adequate evidence ownership of any applicable patent or trademark regarding such variety. Provided that no further information is needed from the trademark holder, the Working Party on Agricultural Quality Standards will change the list accordingly at the session following receipt of the information. The United Nations takes no position as to the validity of any such trademarks or the rights of any such trademark owners or their licensees.

United Nations Economic Commission for Europe,
Trade Development and Timber Division, Agricultural Standards Unit
Palais des Nations, 1211 Geneva 10, Switzerland
Email: agristandards@unece.org

© OECD 2006

Variété	Synonymes
Chasselas rouge	Chasselas rouge
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo - Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea - Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba - Perla di Csaba
Dawn Seedless	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza - St. Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques - Saint Jacques
Madeleine	Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin - Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano - Castiza - Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat d'Hambourg	Black Muscat - Hambro - Hamburg - Hamburgi muskotály - Hamburski Misket - Moscato d'Amburgo - Muscat d'Hambourg - Musato Preto
Muscat Seedless	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	

© OCDE 2006

Variety	Synonyms
Chasselas rouge	Chasselas rouge
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo - Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea - Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba - Perla di Csaba
Dawn Seedless	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza - St. Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques - Saint Jacques
Madeleine	Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin - Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano - Castiza - Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat d'Hambourg	Black Muscat - Hambro - Hamburg - Hamburgi muskotály - Hamburski Misket - Moscato d'Amburgo - Muscat d'Hambourg - Musato Preto
Muscat Seedless	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	

© OECD 2006

Variété	Synonymes
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli
Servant	Servan - Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thompson Seedless and mutants
Sundance	
Sunred Seedless	
Szölöskertek királynöje	Königin der Weingärten - Rasaki ourgarias - Regina Villoz - Reina de las Viñas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards - Regina dei Vigneti
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro
Yapincak	

© OCDE 2006

Variety	Synonyms
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli
Servant	Servan - Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thompson Seedless and mutants
Sundance	
Sunred Seedless	
Szölöskertek királynöje	Königin der Weingärten - Rasaki ourgarias - Regina Villoz - Reina de las Viñas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards - Regina dei Vigneti
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro
Yapincak	

© OECD 2006

photo 1 : **Variété Italia - Variété blanche à gros grains avec pépins**

photo 1: **Variety Italia - White seeded large-berry variety**

© OECD 2006

photo 2 : **Variété Ronelle - Variété noire à gros grains avec pépins**

photo 2: **Variety Ronelle - Black seeded large-berry variety**

© OCDE 2006

photo 3 : **Variété Red Globe - Variété rouge à gros grains avec pépins**

photo 3: **Variety Red Globe - Red seeded large-berry variety**

© OECD 2006

photo 4 : **Variété Sugraone - Variété blanche à gros grains sans pépins**

photo 4: **Variety Sugraone - White seedless large-berry variety**

© OCDE 2006

photo 5 : **Grains flétris, rafles et pédicelles fanés** - Exclu

photo 5: **Shrivelled berries, wilted rachis and pedicels** - Not allowed

© OECD 2006

photo 6 : **Grains décolorés par un traitement au SO2 sur variétés noires** - Exclu

photo 6: **Bleached berries due to SO2 treatment on black varieties** - Not allowed

photo 7 : **Grains décolorés par un traitement au SO2 sur variétés blanches** - Exclu

photo 7: **Bleached berries due to SO2 treatment on white varieties** - Not allowed

© OCDE 2006

photo 8 : **Grains décolorés par un traitement au SO2 sur variétés blanches** - Exclu

photo 8: **Bleached berries due to SO2 treatment on white varieties** - Not allowed

photo 9 : **Grains éclatés** - Exclu

photo 9: **Split berries** - Not allowed

© OECD 2006

photo 10 : **Pourriture noire (Guignardia bidwellii)** - Exclu

photo 10: **Black rot (Guignardia bidwellii)** - Not allowed

© OCDE 2006

photo 11 : **Oïdium (Uncinula necator)** - Exclu

photo 11: **Powdery mildew (Uncinula necator)** - Not allowed

© OECD 2006

photo 12 : **Anthracnose (Elsinoe ampelina, Glomerella cingulata)** - Exclu

photo 12: **Anthracnose (Elsinoe ampelina, Glomerella cingulata)**
Not allowed

© OCDE 2006

photo 13 : **Pourriture grise (Botrytis cinerea)** - Exclu

photo 13: **Grey mould (Botrytis cinerea)** - Not allowed

© OECD 2006

photo 14 : **Matières étrangères visibles** - Exclu

photo 14: **Visible foreign matter** - Not allowed

© OCDE 2006

photo 15 : **Pollution par la sécrétion des cochenilles (Planococcus)** - Exclu

photo 15: **Pollution by mealy bug secretion (Planococcus)** - Not allowed

photo 16 : **Infestation par des cochenilles (Planococcus)** - Exclu

photo 16: **Mealy bug infestation (Planococcus)** - Not allowed

© OECD 2006

photo 17 : **Infestation par des cochenilles (Planococcus) (gros plan)** - Exclu

photo 17: **Mealy bug infestation (Planococcus) (close-up)** - Not allowed

© OCDE 2006

photo 18 : **Dommages causés par Eudemis** - Exclu

photo 18: **Damage caused by grape berry moth** - Not allowed

© OECD 2006

photo 19 : **Grains avortés, desséchés, bruns ou noirs** - Exclu

photo 19: **Dried, small black or brown berries** - Not allowed

© OCDE 2006

photo 20 : **Grappe millerandée (grains sous-développés)** - Exclu

photo 20: **Bunch with shot (underdeveloped) berries** - Not allowed

© OECD 2006

photo 21 : **Pigmentation due au soleil** - Admis

photo 21: **Pigmentation due to sun** - Allowed

© OCDE 2006

photo 22 : **Brûlures de soleil** - Exclu

photo 22: **Sunscorch** - Not allowed

photo 23 : Brûlures de soleil **- Exclu**

photo 23: **Sunscorch** - Not allowed

© OECD 2006

photo 24 : **Grains pratiquement recouverts de leur pruine**
Limite admise en Catégorie "Extra"

photo 24: **Bloom virtually intact** - Limit allowed in "Extra" Class

© OCDE 2006

photo 25 : **Grains recouverts de leur pruine dans une mesure aussi grande que possible** - Limite admise en Catégorie I

photo 25: **Bloom as far as possible intact** - Limit allowed in Class I

© OECD 2006

photo 26 : **Variété Red Globe**
à gauche : Forme typique
à droite : Léger défaut de forme - Limite admise en Catégorie I

photo 26: **Variety Red Globe**
left: Typical shape
right: Slight defect in shape - Limit allowed in Class I

© OCDE 2006

photo 27 : **Variété Sugraone**
à gauche : Forme typique
à droite : Léger défaut de forme (la grappe légèrement éclaircie) - Limite admise en Catégorie I

photo 27: Variety Sugraone
left: Typical shape
right: Slight defect in shape (berries slightly scattered) - Limit allowed in Class I

© OECD 2006

photo 28 : **Variété Red Globe**
à gauche : Coloration typique
à droite : Légers défauts de coloration - Limite admise en Catégorie I

photo 28: **Variety Red Globe**
left: Typical colouring
right: Slight defects in colouring - Limit allowed in Class I

© OCDE 2006

photo 29 : **Très légères brûlures de soleil**
Limite admise en Catégorie I

photo 29: **Very slight sunscorch** - Limit allowed in Class I

© OECD 2006

photo 30 : **Variété Red Globe**
à gauche : Forme typique
à droite : Léger défaut de forme (la grappe éclaircie) - Limite admise en Catégorie II

photo 30: **Variety Red Globe**
left: Typical shape
right: Slight defect in shape (berries scattered) - Limit allowed in Class II

© OCDE 2006

photo 31 : **Variété Sugraone**
à gauche : Forme typique
à droite : Léger défaut de forme (la grappe éclaircie) - Limite admise en Catégorie II

photo 31: **Variety Sugraone**
left: Typical shape
right: Slight defect in shape (berries scattered) - Limit allowed in Class II

© OECD 2006

photo 32 : **Défauts de forme (variabilité du calibre de grains)**
Limite admise en Catégorie II

photo 32: **Defects in shape (variation in berry size)**
Limit allowed in Class II

© OCDE 2006

photo 33 : **Variété Red Globe**
à gauche : Coloration typique
à droite : Défauts de coloration - Limite admise en Catégorie II

photo 33: **Variety Red Globe**
left: Typical colouring
right: Defects in colouring - Limit allowed in Class II

© OECD 2006

photo 34 : **Légères brûlures de soleil** - Limite admise en Catégorie II

photo 34: **Slight sunscorch** - Limit allowed in Class II

© OCDE 2006

photo 35 : **Légères brûlures de soleil** - Limite admise en Catégorie II

photo 35: **Slight sunscorch** - Limit allowed in Class II

© OECD 2006

photo 36 : **Légers défauts de l'épiderme** - Limite admise en Catégorie II

photo 36: **Slight skin defects** - Limit allowed in Class II

photo 37 : **Légers défauts de l'épiderme** - Limite admise en Catégorie II

photo 37: **Slight skin defects** - Limit allowed in Class II

© OCDE 2006

photo 38 : **Présentation très soignée** - Catégorie "Extra"

photo 38: **Very careful presentation** - "Extra" Class

photo 39 : **Présentation soignée** - Catégorie I

photo 39: **Careful presentation** - Class I

© OECD 2006

photo 40 : **Présentation convenable** - Catégorie II

photo 40: **Suitable presentation** - Class II

photo 41 : **Grappes de couleur différente dans un emballage de vente ne dépassant pas 1 kg**

photo 41: **Bunches of different colours in a sales package not exceeding 1 kg**

© OCDE 2006

photo 42 : **Grappes de couleur différent pour la variété Chasselas**

photo 42: **Bunches of different colours in the case of the variety Chasselas**

photo 43 : **Grappe comportant un fragment de sarment dont la longueur n'excède pas 5 cm** - Admis

photo 43: **Presentation with a fragment of wine shoot no more than 5 cm in length** - Allowed

© OECD 2006

photo 44 : **Emballage de vente fermé (pré-emballage)**

photo 44: **Closed sales package (pre-package)**

photo 45 : **Emballage de vente fermé (pré-emballage)**

photo 45: **Closed sales package (pre-package)**

© OCDE 2006

photo 46 : **Emballage de vente ouvert**

photo 46: **Open sales package**

photo 47 : **Exemple de marquage sur le colis**

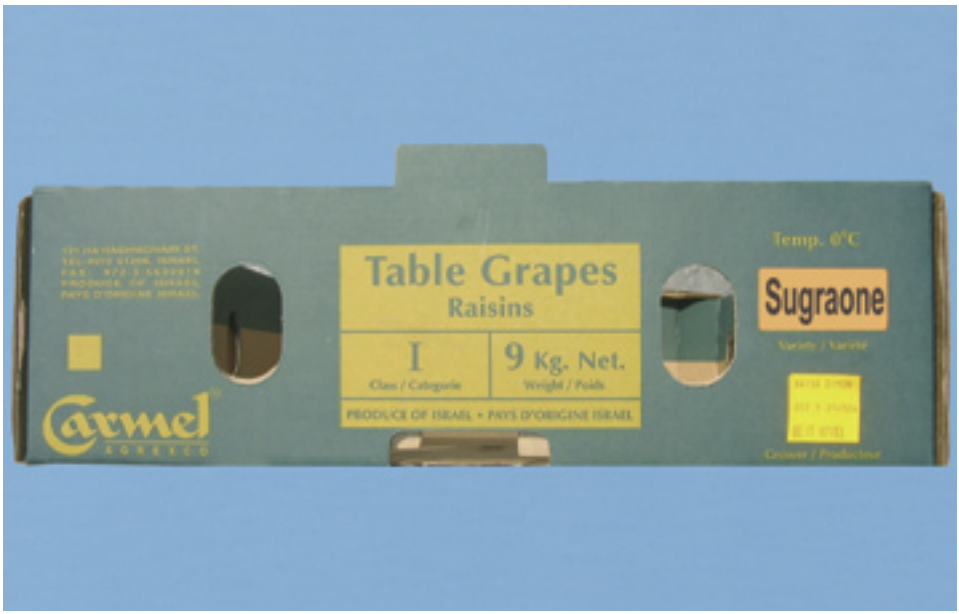

photo 47: **Example of marking printed on the package**

photo 48 : **Exemple d'une marque officielle de contrôle (facultative)**

photo 48: **Example of official control mark (optional)**

© OCDE 2006

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables*

Pays membres de l'OCDE / Member countries of the OECD

ALLEMAGNE/GERMANY
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
RÉPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUÈDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
ISRAEL/ISRAEL
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA

* À la date du 1er janvier 2006 / On January 1, 2006.

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Brochures interprétatives des normes

Normalisation internationale des fruits et légumes. Kiwis (1992)
(51 1992 03 3 P1) ISBN 92-64-03697-0 €31.00 US$39.00 £19.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US$39.00 £24.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US$27.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)
(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US$26.00 £15.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)
(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €22.00 US$28.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)
(512004023P1) ISBN 9264019790 €25.00 US$28.00 £18.00

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Explanatory brochures of the standards

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Kiwifruit (1992)
(51 1992 03 3 P1) ISBN 92-64-03697-0 €31.00 US$39.00 £19.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US$39.00 £24.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US$27.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)
(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US$26.00 £15.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)
(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €22.00 US$28.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccolis (2000)
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)
(512004023P1) ISBN 9264019790 €25.00 US$28.00 £18.00

ÉGALEMENT DISPONIBLES (suite)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)
(51 2005 13 3 P) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005)
(51 2005 12 3 P) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes.
Types commerciaux de Melons (2006)
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$29.00 £16.00

Toutes les publications sont également disponibles sous forme électronique et peuvent être chargées gratuitementg de l'internet www.oecd.org/agr/fv.

Échelles colorimétriques

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$38.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$38.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$38.00 £16.00

Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE.
LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE sera envoyé gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)
(51 2005 13 3 P) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)
(51 2005 12 3 P) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial Types of Melons (2006)
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$29.00 £16.00

All publications are also available as electronic books an can be downloaded free of charge www.oecd.org/agr/fv.

Colour gauges

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$38.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$38.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$38.00 £16.00

Prices charged at the OECD Bookshop.
THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-031294 - N° 55408 2006

TRADE AND AGRICULTURE

International Standardisation of Fruit and Vegetables

TABLE GRAPES

This brochure is published within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by the OECD in 1962. It comprises comments and illustrations to facilitate the common interpretation of the standard in force and is therefore a valuable tool for both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested international trade of this product.

Normalisation internationale des fruits et légumes

RAISINS DE TABLE

Cette brochure est publiée dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes, créé en 1962 par l'OCDE. Elle fournit des commentaires et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune de la norme en vigueur et constitue donc un outil précieux tant pour les services de contrôle que pour les milieux professionnels responsables de l'application des normes ou s'intéressant au commerce international de ce produit.

The full text of this book is available on line via this link:
Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :
http://www.sourceoecd.org/agriculture/9264031294

Those with access to all OECD books on line should use this link:
Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
http://www.sourceoecd.org/9264031294

SourceOECD is the OECD's online library of books, periodicals and statistical databases.
For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at **SourceOECD@oecd.org**.

SourceOCDE *est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou* ***SourceOECD@oecd.org****.*

www.oecd.org

OCDE

ISBN 92-64-031294
51 2006 12 3 P

9 789264 031296